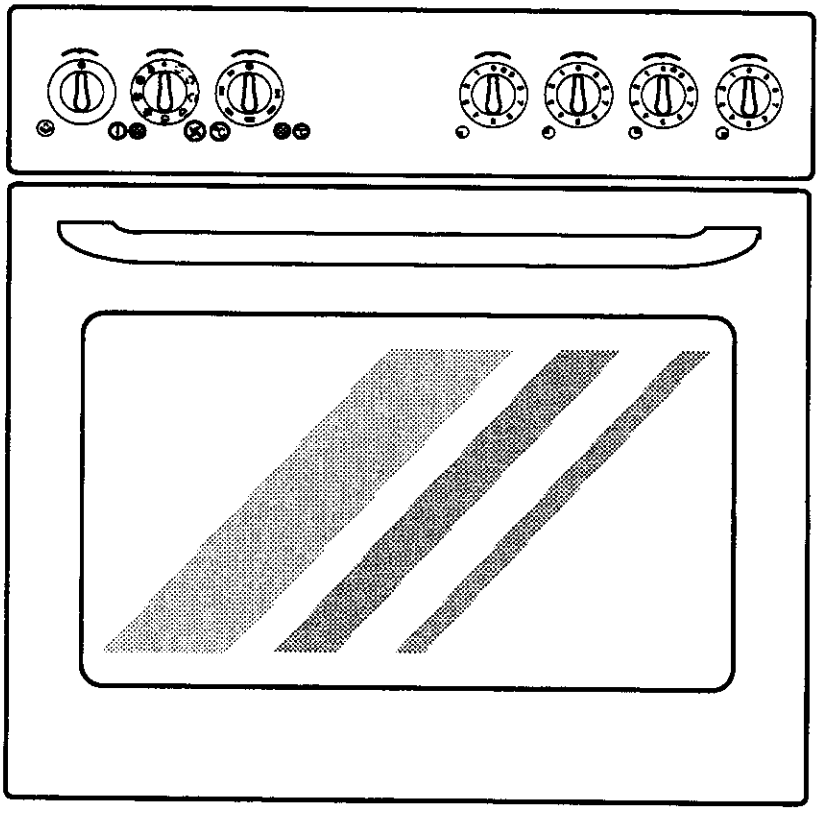
Juno

JEH 520

Elektro-Einbauherd



Gebrauchs- und Installationsanweisung

D

319 285 400
DEJ-K/PM-D 970701

Inhaltsübersicht

Informationen für den Benutzer

Wichtige Sicherheitshinweise **4**

Der Einbauherd: Geräteübersicht und Bedienblende **5**

Vor dem ersten Benutzen **6**

Erste Reinigung, Erstes Aufheizen 6

Die Schalter für Backofen und Kochstelle **7**

Backofen-Funktionsschalter und -Temperaturwähler 7

Kontrollampen 7

Kochstellenschalter 8

Der Backofen **9**

Backofenzubehör, Fettfilter 9

Teleskop-Einschubleisten 9

Anwendung der Backofenfunktionen **10**

Ober- und Unterhitze 10

Heißluft 10

Pizzastufe 11

Infrarot-Flächengrill, Großflächengrill 11

Turbogrill, ... 12

Dampfstoß, ... 12

Teleskopetagen 13

Allgemeine Informationen zum Backen und Braten 14

Backofenbeleuchtung **13**

Tabellen zum Braten, Backen, Grillen, Sterilisieren und Dörren **15**

Nützliche Tips für die Praxis **20**

Wenn etwas nicht funktioniert **20**

Reinigung und Pflege **21**

Backofen und Zubehör, Schalterblende und Backofentür 21

Aus- und Einbau der Einschubleisten, Deckenheizkörper 22

Edelstahlfront 22

Garantiebedingungen, ... **27**

Ersatzteildienst **27**

Kundendienstanschriften **28**

Informationen für den Installateur

Wichtige Sicherheitshinweise **4**

Installationsanweisung **23**

Sicherheitshinweise für den Installateur 23

Einbau 23

Elektroanschluß 24

Technische Daten Typenschild, Anschlußbestätigung 26

Wichtige Sicherheitshinweise

Machen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes mit der Gebrauchsanweisung vertraut. Bitte achten Sie speziell auf die Sicherheitshinweise, die mit einem ⚠ gekennzeichnet sind. Dadurch vermeiden Sie Schäden, sowohl an Personen als auch am Gerät.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese ggf. an Nachbesitzer weiter.
Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden. Es entspricht internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Elektrische Sicherheit

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Sicherheit für Kinder

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Als Sonderzubehör bieten wir für dieses Gerät eine Sicherheitstür mit Spezialverglasung für niedrigere Oberflächentemperaturen an. Damit wird für Kleinkinder ein zusätzlicher Schutz erreicht. Sie können dieses Teil gegen Mehrpreis beim Zentralen Ersatzteildienst beziehen.

Benutzung und Bedienung

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.

Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden am Material führen.

Beim Herausnehmen von heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.

Beim Anschluß von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit dem Gerät in Berührung kommen oder mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen in der AUS-Position stehen.

Reinigung

Während der manuellen Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.

Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.

Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

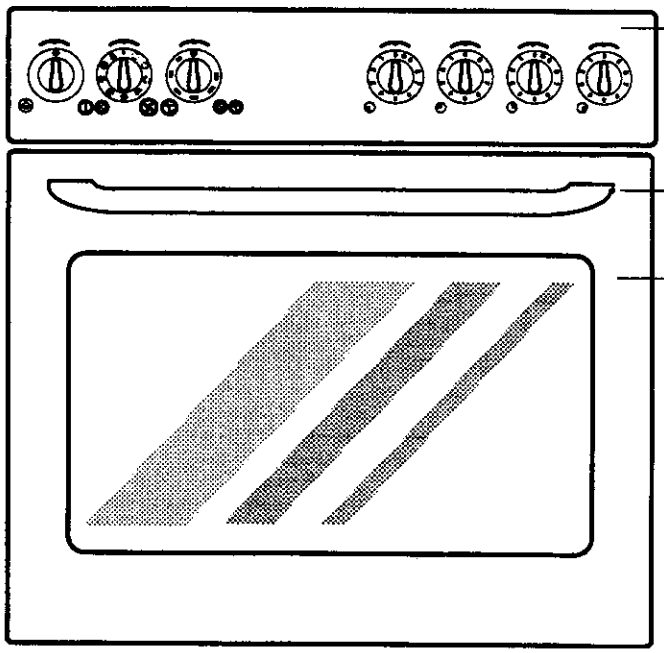
Entsorgung

Alle Verpackungsteile sind recycelbar, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen.

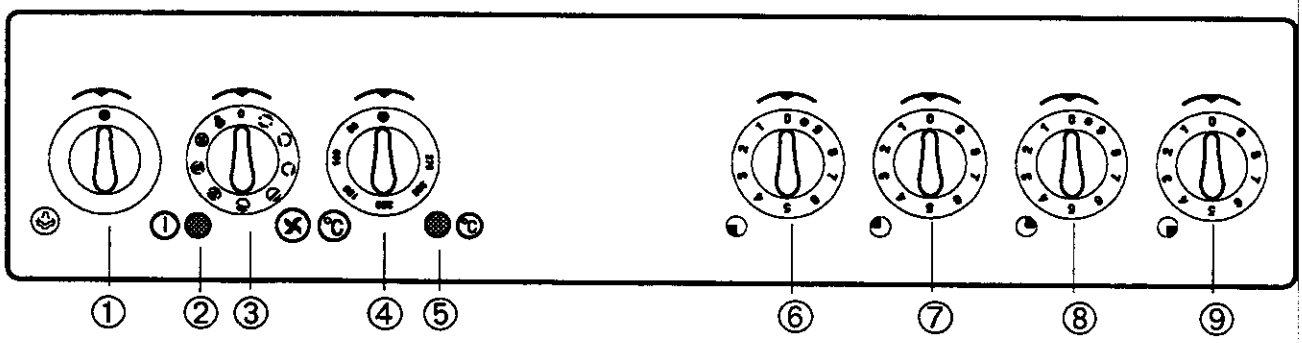
Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Der Einbauherd

Geräteübersicht



Die Bedienblende



① Wasserbehälter für Dampfstoß
② Funktions-Kontrollampe für Backofen und Kochstelle
③ Backofen-Funktionsschalter
④ Backofen-Temperaturwähler
⑤ Kontrollampe für Backofentemperatur
⑥ Kochstellenschalter, vorne links
⑦ Kochstellenschalter, hinten links
⑧ Kochstellenschalter, hinten rechts
⑨ Kochstellenschalter, vorne rechts

Vor dem ersten Benutzen

Erste Reinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen.

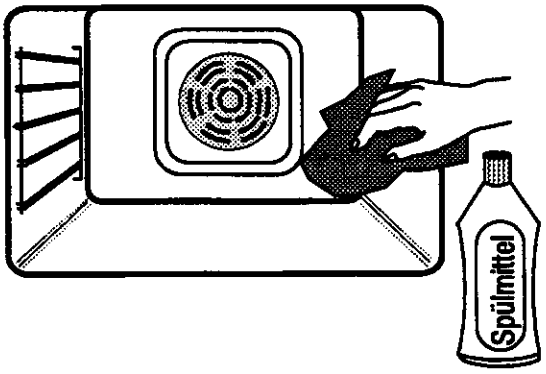
Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende und Backofentür.

Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen. Wasserbehälter in der Blende ausspülen.

Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen.

Den Cleanemail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf Position Backofenbeleuchtung einstellen. Der Temperaturwähler bleibt in der AUS-Position.

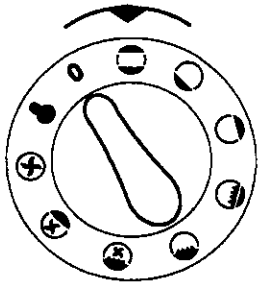


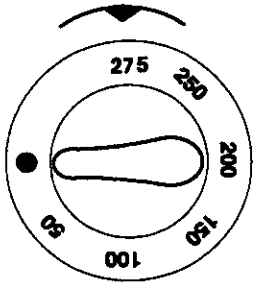
Erstes Aufheizen

⚠ Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

Funktionsschalter auf Ober–/Unterhitze und Temperaturwähler auf 275 °C einstellen.

Den leeren, geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.



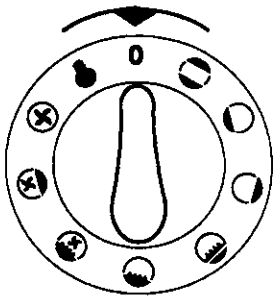


Die Schalter für Backofen und Kochstelle

Backofen-Funktionsschalter

Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt.

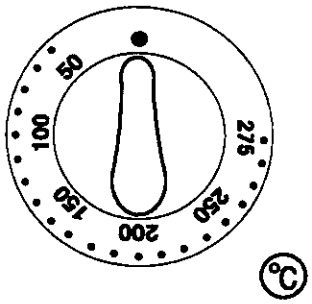
Mit Drehen auf Position wird die Backofenbeleuchtung eingeschaltet. Sie leuchtet gleichzeitig mit allen eingestellten Funktionen.



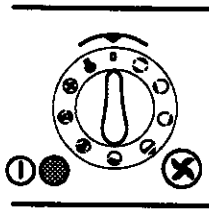
Positionen des Funktionsschalters
Backofenbleuchtung
Heißluft
Pizzastufe
Turbogrill
Infrarot-Flächengrill
Infrarot-Großflächengrill
Oberhitze
Unterhitze
Ober-/Unterhitze

Backofen-Temperaturwähler

Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 und 275 °C eingestellt. Nicht über die Maximalstellung hinaus drehen. Zum Ausschalten auf die AUS-Position zurückdrehen.



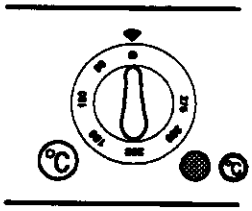
Der Backofen wird erst dann aufgeheizt, wenn Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt sind.



Kontrollampen

Die Funktions-Kontrollampe

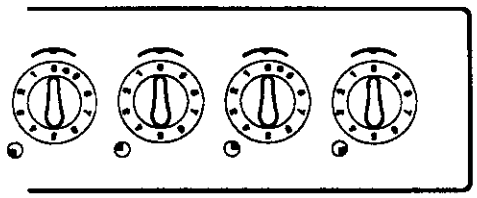
leuchtet, wenn Backofen oder Kochstelle eingeschaltet sind. Die Kontrollampe erlischt, wenn alle Schalter auf der AUS-Position stehen.



Die Temperatur-Kontrollampe

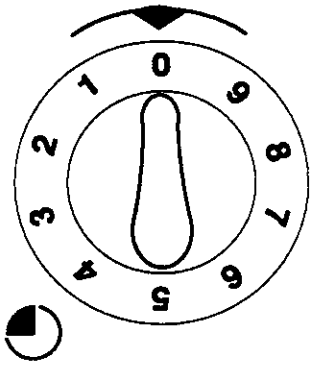
leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.

Kochstellenschalter



Mit vier Schaltern rechts auf der Bedienblende werden Kochzonen von Glaskeramikkochfeldern oder Platten von Einbaukochmulden geschaltet und reguliert.

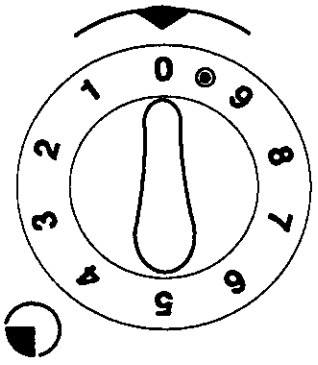
Schalter für Normalkochzonen oder -platten



werden nach rechts gedreht und mit den Positionen 1 bis 9 reguliert. Position 9 ist die höchste und Position 1 die niedrigste Leistung. Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.

Einstelltabelle für Kochstellen		
Funktion		**Beispiele**
Aus	**0**	—
warmhalten, erwärmen, schmelzen	**1** **2**	kleine Mengen Eintopf, Sauce, Butter, Schokolade
garquellen, auftauen	**3**	Reis, Spinat
ohne Kruste braten	**4**	Omelette, Spiegeleier
schonend garen, garquellen	**5**	Gemüse, kleine Mengen Obst – mit wenig Flüssigkeit, Teigwaren
kochen	**6**	Salzkartoffeln, Eintopf, Suppen, Saucen
schonend braten backen, fritieren	**7**	Schnitzel, Koteletts, Hackfleischbällchen, Fischfilet– im Fettbad
schnelles, kurzes braten	**8**	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Spiegeleier
ankochen und anbraten ..	**9**	.. dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

Schalter für Zweikreiskochzonen



Kleiner Heizkreis: drehen Sie den Schalter nach rechts. Der kleinere Heizkreis kann im Bereich 1 bis 9 geregelt werden.

Großer und kleiner Heizkreis: drehen Sie den Schalter über die Position 9 hinaus auf Symbol ◉, zu einem deutlich spürbaren Anschlag.

Beide Heizkreise sind nun gemeinsam zwischen den Positionen 1 und 9 regulierbar.

Ausschalten

Zum Ausschalten der Kochstellen werden alle Schalter auf die AUS-Position zurück gedreht.

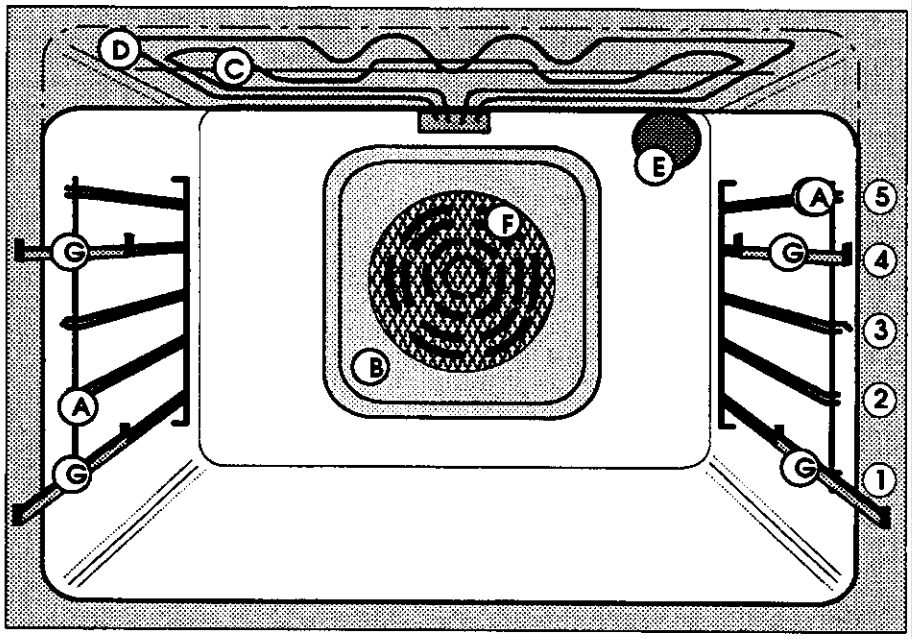
⚠ Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen auf der AUS-Position stehen.

Hinweise zur Benutzung finden Sie in der separaten Gebrauchsanweisung Ihres Glaskeramikkochfeldes oder Ihrer Kochmulde.

Der Backofen

A **Einschubleisten, herausnehmbar**
B **Trennwand, dahinter Rückwandheizkörper und Ventilator**
C **Grillheizkörper**
D **Oberhitze-Heizkörper**
C+D **Großflächengrill**
E **Backofenleuchte**
F **Fettfilter**
G **Teleskopetagen**

(5) (4) (3) (2) (1) **Einschubhöhen**

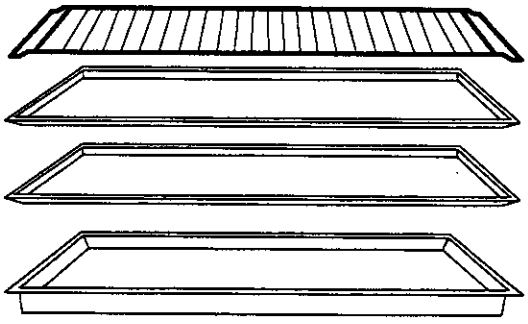


Backofen–Zubehör

⚠ Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Der Backofen ist ausgestattet mit
1 Universalpfanne
2 Backblechen
1 Back–/Brat–/Grillrost
1 Fettfilter für den Rückwandheizkörper

Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.

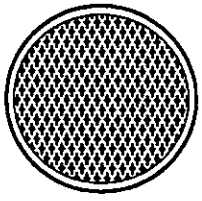


Fettfilter

Ein engmaschiges Edelstahlgitter vor dem Backofenventilator schützt den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern.

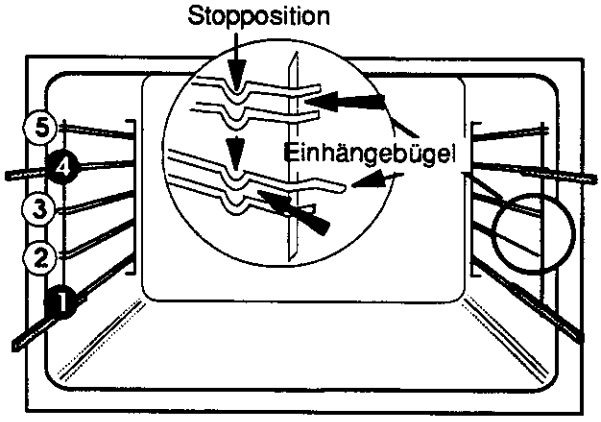
Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter bitte einhängen;.

Beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert und die Oberfläche ungleichmäßig bräunt.



Teleskop-Einschubleisten

Der Backofen hat 2 Einschubleisten mit 5 Einschubhöhen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von **1 = unten** bis **5 = oben** numeriert. Schieben Sie Bleche oder Rost möglichst **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicher und vermeidet Kippen. In den Einschubhöhen 1 und 4 ermöglichen Teleskopschienen ein leichtes, kippsicheres Einschieben, Herausziehen und Bewegen von Blechen, Rost oder Universalpfanne (s. Seite 13).



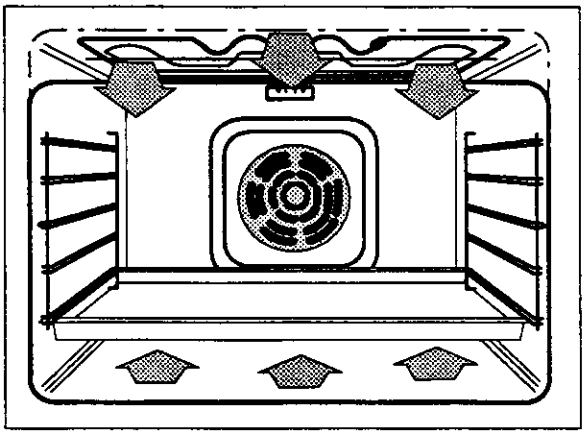
Anwendung der Backofenfunktionen

Ober– und Unterhitze

Heizkörper an der Decke im Backraum und unter dem Backofenboden geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 50 und 275 °C möglich.

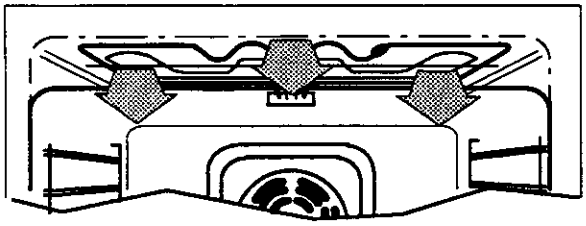
Backen oder Braten mit Ober– und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech – in Einschubhöhe **1, 2** oder **3**.
- hohe Kuchen, Napf– oder Kastenform – in Einschubhöhe 1, **2** oder 3.



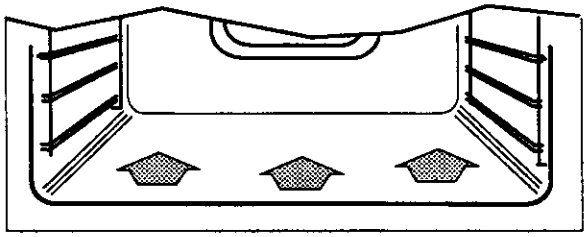
Oberhitze

Die Strahlungswärme des Heizkörpers an der Backofendecke wird zum Nachbacken, Überbacken und Gratinieren genutzt. Es können maximal 180 °C erreicht werden.



Unterhitze

Der Heizkörper unter dem Backofenboden gibt Strahlungswärme an das Gargut. Die Funktion wird zum Nachbacken und zu verbesserter Krustenbildung bei Kuchen auf dem Blech genutzt. Es können maximal 180 °C erreicht werden.

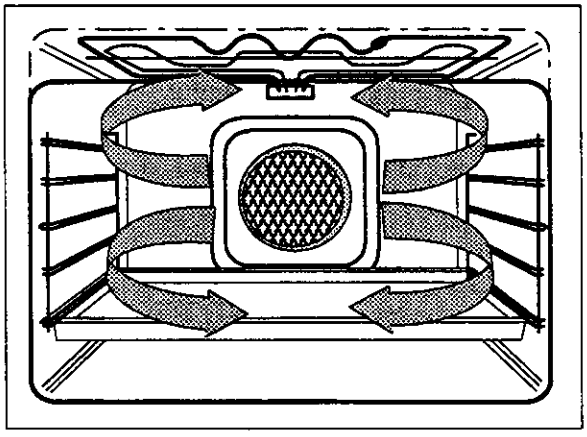


Heißluft

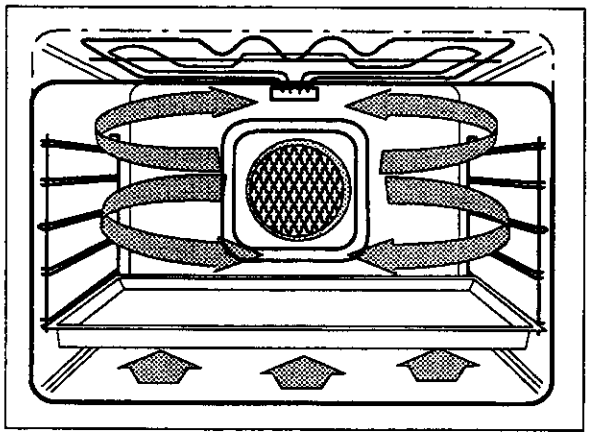
Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Der Lüfter an der Backofenrückwand sorgt für die gleichmäßige Verteilung der Wärme des Rückwandheizkörpers. Es können Temperaturen zwischen 50 und 275 °C eingestellt werden.

Je nach Back– oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

- 1 Blech: Einschubhöhe **2** oder **3**
- 2 Bleche: Einschubhöhe **1+3** oder **2+4**
- 3 Bleche: Einschubhöhe **1, 3** und **5**
- 1–2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubhöhe **1** oder **3**
- 1 flache Form: Einschubhöhe **2** oder **3**
- 2 flache Formen: Einschubhöhe **1+3** oder **2+4.**



Pizzastufe



Die Funktion Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teig mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obst– oder Quarkkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet. Bei dieser Einstellung wirken Heißluftfunktion und Unterhitze zusammen.

Die Strahlungswärme der Unterhitze führt in Einschubhöhe 1 zu kräftiger Krustenbildung und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges. In zwei weiteren Einschubhöhen kann gleichzeitig bei gleicher Temperatur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.

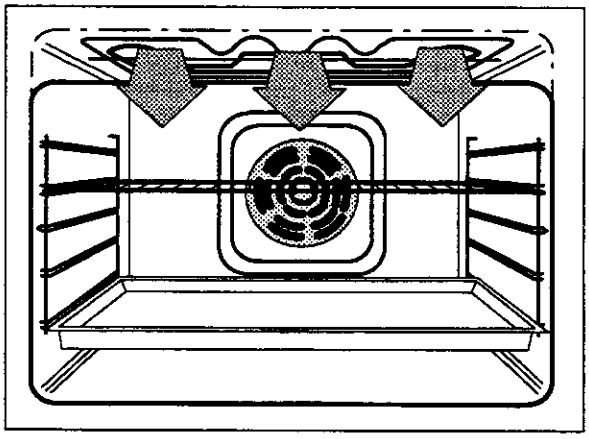
Grillen

⚠ Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillen nie ohne Aufsicht.

Stellen Sie den Funktionsschalter mit der passenden Funktion ein. Die Wahl der Funktion hängt von Art, Menge und Höhe des Grillgutes ab und ist nachfolgend beschrieben.

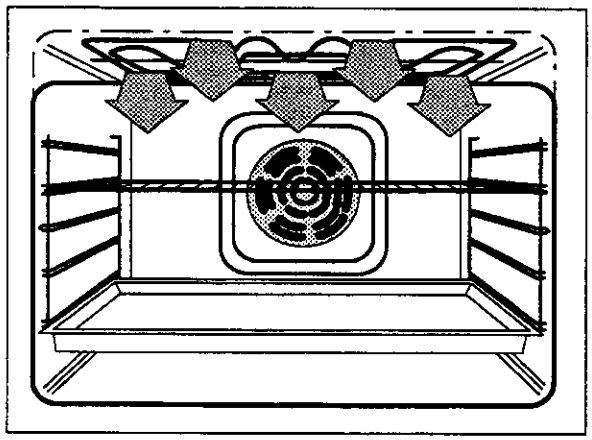
Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

Nähere Hinweise zu Funktionswahl, Temperatureinstellung und Einschubhöhen finden Sie in der Grilltabelle.



Infrarot-Flächengrill

Für kleinere Mengen flacher Grilladen und halbe Hähnchen etc. in der Rostmitte.
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.



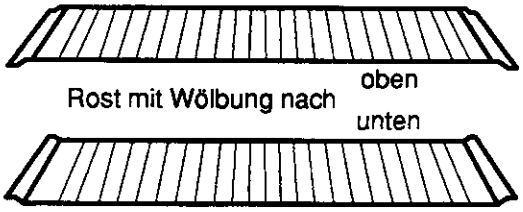
Großflächengrill

Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost. In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.

Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Da die Strahlungswärme der Heizkörper an der Backofendecke die Grillstücke nur auf der Oberfläche knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

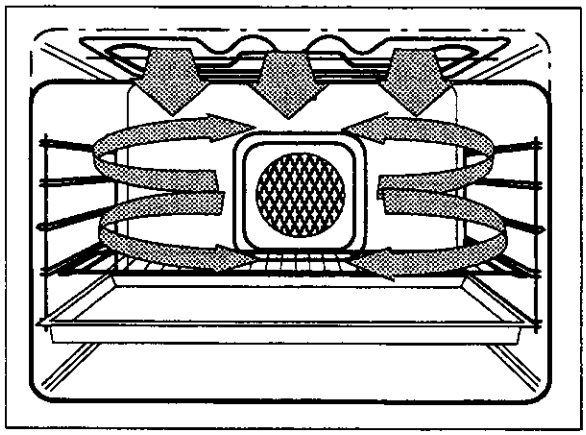
Außerdem kommen die Flächengrillfunktionen zum Einsatz beim:
- Überbacken von Toast
- Überflämmen von Marzipan oder Eis
- Überkrusten von Aufläufen.

Schieben Sie das Grillgut, je nach Stärke, auf dem Rost in die Einschubhöhe **4** oder **5**. Der Abstand zum Heizkörper kann durch die Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden.



Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben. Die Bratpfanne wird als Auffangschale immer in die Einschubhöhe **1** oder **2** eingeschoben.

Turbogrill



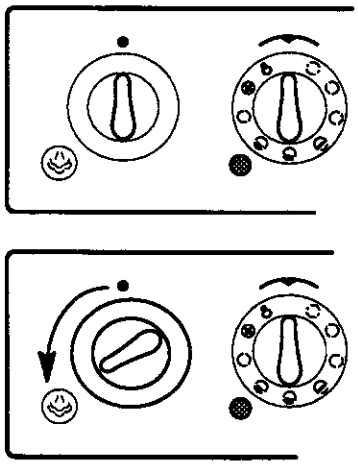
Für hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel, für Gratins. Aufläufe etc. Temperaturbereich etwa 150 bis 210 °C.

Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberseite des Grillgutes gebräunt, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Schieben Sie die Bratpfanne **in** Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost mit dem Gargut in die Leiste darüber.

Dampfstoß

Ein Vorratsbehälter in der Bedienblende kann zur Erzeugung von Dampf im Backofen und zur Überfeuchtung des Gargutes mit Wasser gefüllt werden. Im Backofen an der Decke ist eine Vorrichtung zur Aufnahme des Wassers eingebaut.



Soll eine Rezeptur mit Dampfstoß zubereitet werden, nehmen Sie den Behälter aus der Blende und füllen ihn mit Wasser.

Schieben Sie den gefüllten Behälter mit der Öffnung nach oben wieder in die Blende, so daß der Griff nach oben auf die Punktmarkierung der Blende zeigt.

Drehen Sie zum Zeitpunkt der gewünschten Dampfzugabe den Behälter langsam bis zum Dampfsymbol. Das Wasser fließt in die Wanne an der Backofendecke und die Backofenhitze bringt das Wasser zum Verdampfen. In kurzer Zeit verteilt sich der Dampf im Backofen und wirkt auf das Gargut ein. Nach Wunsch kann der Vorgang wiederholt werden.

Der Dampfstoß kann bei den Funktionen Heißluft, Pizzastufe und Ober-/Unterhitze eingesetzt werden.

Wann wird Wasserdampf zugegeben ?

Bei Weißbrot, Graubrot und Gebäck in hohen oder halbhohen Kuchenformen (Kasten–, Rodon– und Springformen) wird zu Beginn der Backzeit Dampf zugegeben. Beim Backen von Brötchen mit 230 °C vorheizen und sofort nach dem Einschieben der Brötchen den Dampf zuführen.

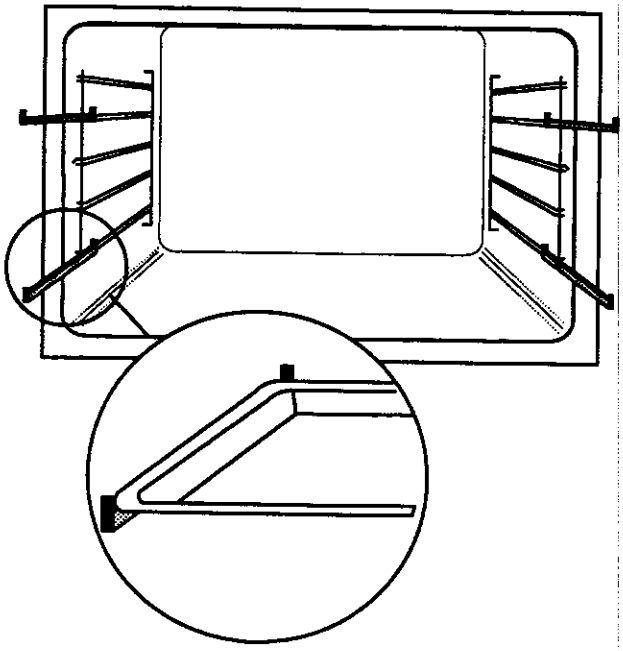
Bei Brot, Brötchen und Gebäck in hohen Formen bewirkt Dampf zu Beginn der Backzeit, daß Teig schneller aufgeht und sich die Kruste auf der Oberfläche erst später bildet.

Beim Auftauen von tiefgekühltem Brot oder Brötchen zunächst mit 100 bis 120 °C vorheizen und nach dem Einschieben des Auftaugutes Dampf zugeben.

Große Braten auf dem Rost, speziell Rindfleisch, zuerst anbraten und nach $^3/_4$ der Bratzeit mit der Dampfzugabe beginnen.

Überschüssiger Dampf im Backofen wird durch die Wrasenöffnung abgeführt.

Teleskop–Etagen

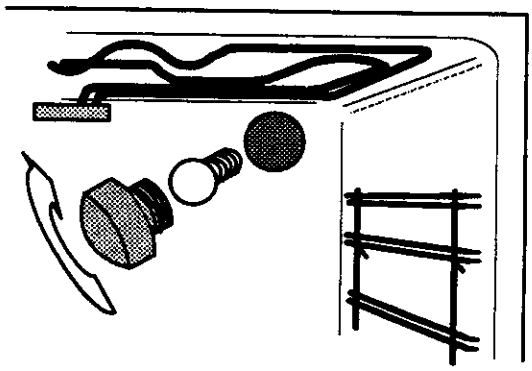


Teleskopschienen in den Einschubhöhen 1 und 4 ermöglichen ein leichtes, kippsicheres Einschieben, Herausziehen und Bewegen von Blechen, Rost oder Universalpfanne.

Einschieben: Backblech, Pfanne oder Rost werden mit dem Gargut auf die Teleskopschienen aufgelegt und eingeschoben bis dieses Teil zwischen der vorderen und hinteren Aufkantung der Schiene fest aufliegt. So hat das Teil sicheren Halt und kann leicht vor und zurück bewegt werden.

Herausnehmen: Bratpfanne, Backblech oder Rost bis zum Anschlag herausziehen, seitlich anfassen (**HEISS:** Topflappen) und aus den vorderen und hinteren Aufkantungen der Teleskopschienen herausheben.

Backofenbeleuchtung - Austausch der Glühlampe



⚠ Bevor Sie die Backofenleuchte öffnen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherung abschalten bzw. herausdrehen.

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen 300 °C-temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Diese erhalten Sie beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

Runde Backofenleuchte in der Rückwand:
Schutzglas herausdrehen und die Glühlampe austauschen. Schutzglas wieder eindrehen.

Allgemeine Informationen zum Braten und Backen

Braten mit Heißluft und Ober–/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 14 – 17 Minuten
- Schwein, Kalb 14 – 17 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 – 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück ist, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost in die Leiste darüber.

Braten im Bratgefäß oder in der Universalpfanne

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäß auf dem Rost (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder in die Universalpfanne legen. Schieben Sie Kurzbratstücke auf dem Blech ein.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit–Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann etwas heißes Wasser ein.

Back- und Bratgeschirr

Verwenden Sie möglichst das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.

Bei den Funktionen Heißluft oder Pizzastufe können Sie außerdem helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Diese haben jedoch Auswirkungen auf die Einschubhöhe und die Gardauer: ggf. niedrigere Einschubhöhe wählen und Gardauer verlängern. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

Bei der Funktion Ober-/Unterhitze empfehlen wir auf helle und glänzende Bleche oder Formen zu verzichten.

Backformen oder Bratgeschirr werden im Backofen auf den Rost gestellt. Spezielle Hinweise finden Sie in der Back- und Brattabelle.

Temperaturwahl

Bei Funktion Heißluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober–/Unterhitze angegeben wird.

Tip: der Haushaltgerätehandel führt Back-/Bratthermometer, welche die Temperatur im Gargut anzeigen.

Fettfilter

Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter zum Schutz des Rückwandheizkörpers einhängen.

Hängen Sie den Fettfilter beim Backen mit Heißluft aus, da ohne Fettfilter eine intensivere Wärmeverteilung geschieht und die Zubereitungszeit kürzer wird.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back– und Bratvorgängen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schließen sich schneller und das Bratgut bleibt saftiger.

- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft,

- Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt, bis die rote Kontrollampe erlischt.

Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle.

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. 160 – 175 °C. Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Denn bei hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

Die Angaben für die Backdauer können variieren, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Braten

Funktion: Heißluft				
Bratgut	**Temperatur in °C**	**Rost in Einschubhöhe**	**Universalpfanne in Einschubhöhe**	**Bratzeit in Minuten**
Braten am Stück				
1 kg Schweinebraten, Kamm, Rollbraten oder Schinkenstück, je cm Höhe, vollgar	160	2	1	14 – 17
Kasseler, je cm Höhe, vollgar	180	2	1	10 – 12
Hackbraten	170	2	1	60
Rinderbraten, je cm Höhe, vollgar	160	2	1	18
Rinderfilet, je cm Höhe	200	2	1	6 - 8 englisch 8 - 10 medium
Roastbeef, je cm Höhe	200	2	1	8 – 10 englisch 10 - 12 medium
Kalbsbraten, je cm Höhe, vollgar	180	2	1	14 – 17
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	160	2	1	11 – 13
Lammkeule (ca. 1,8 kg)	180	2	1	90
Hähnchen	160	2	1	55 – 60
Ente (2 – 2,5 kg)	160	2	1	90 – 120
Gans (ca. 4,5 kg)	160	2	1	150 – 180
Kurzbratstücke		**auf dem Blech in 1 bzw. 2 Ebenen**		
Bratwürstchen	*230	3	—	12 – 13
	*230	4 + 2	—	12 – 13
Schnitzel/Kotelett, paniert	*240	3	—	13 – 15
	*240	4 + 2	—	13 – 15
Frikadellen	*220	3	—	15 – 20
	*220	4 + 2	—	15 – 20
Leber	*250	3	—	6 - 7
	*250	4 + 2	—	6 - 7
Fisch		**auf dem Blech in 1 Ebene**		
Forellen à 200 – 250 g	200	3	—	20
4 Forellenfilets (à 200 g)	180	3	—	22
Zanderfilets, paniert (ca. 1 kg)	200	3	—	30

Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.

Dörren

Funktion: Heißluft	**Temperatur in °C**	**Einschubhöhe von unten** 1 Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen	**Zeit in Stunden (Richtwert)**
Apfelschnitze,	75	—	—	5. 3. 1	6 h 10 min.
Pilze	50	—	—	5. 3. 1	6 – 8

Backen

Gebäckart	Heißluft: Temperatur °C	Heißluft: Einschubhöhe von unten (1 Ebene)	Heißluft: Einschubhöhe von unten (2 Ebenen)	Heißluft: Einschubhöhe von unten (3 Ebenen)	Backzeit Minuten	Ober-/Unterhitze: Temperatur °C	Ober-/Unterhitze: Einschubhöhe von unten
Rührteig							
Rodon- oder Napfkuchen	160	1	—	—	70–75	**175**	**2**
Frankfurter Kranz (halbhohe Form)	**150**	**2**	—	—	45-55	170	1
Sand/Königskuchen(Kastenform	150-160	3	—	—	70-85	**160-170**	**3**
Obstboden	160	3	—	—	15-20	***180**	**3**
Apfelkuchen sehr fein	160	2	—	—	40-45	***175**	**2**
Blechkuchen mit Obstbelag	160	3	—	—	30-35	*180	3
Blitzkuchen	160-170	3	—	—	20-30	180-190	3
Honigkuchen auf dem Blech	150	3	—	—	20-30	*170	3
Mürbeteig							
Tortenboden	160	3	—	—	15-20	—	—
Quarktorte (750 g Quark) Form 26cm	—	—	—	—	65–75 +10 Min. Nachwärme	**170**	**1**
gedeckte Obsttorte	170	2	—	—	45–60	180	1
Quarkkuchen a.d. Blech	—	—	—	—	45–55	175	2
geformtes Gebäck	170	2	—	—	45–55	**180**	**2**
Blätterteig							
französ. Apfeltorte	*170	3	—	—	40-45	***190**	**2**
Biskuitteig							
Biskuittorte, (DIN)	*160	3	—	—	35-40	***170**	**2**
Obstboden	*160	3	4+2	—	25-35	***180**	**3**
Omelette surprise	*250	2	—	—	3-4	—	—
Biskuitrolle	*180	3	—	—	15	***190**	**2**
Hefeteig							
Gugelhupf	**160**	**2**	—	—	45 – 55	170	1
gefüllter Kranz	160	2	—	—	30-35	**180**	**2**
Zucker-/Streuselkuchen	170-180	3	4+2	—	25-30	**180-190**	**3**
Obstkuchen mit Streuseln (DIN)	170-180	3	4+2	—	40-50	180-190	3
Bienenstich	170	3	—	—	15-20	**200**	**3**
Hefe–Quarkkuchen	—	—	—	—	45-50	**180**	**3**
Christstollen (500 g Mehl)	***150**	**2**	—	—	65-70	*175	2
Hefezopf oder Strietzel	170-180	3	—	—	25-35	***200**	**2**
Pizza	*220	1	—	—	20-30	*250	1
Kleingebäck							
Meringues	*80–90	3	4+2	—	120 – 180	80 – 90	3
Makronen	**140**	3	4+2	—	21-22	*170	3
Spritzgebäck (DIN)	140-160	3	4+2	5,3,1	15-35	160-170	3
Nußecken	—	—	—	—	25-30	180	2
Schoko–Nüsse	**150**	**3**	4+2	—	15-20	*170	3

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Empfohlene Garmethoden, Einschubhöhen und Temperaturen sind **fettgedruckt.** * = Vorheizen bis die Temperaturkontrollampe erlischt.

	Heißluft					Ober-/ Unterhitze	
Gebäckart	**Temperatur °C**	**Einschubhöhe von unten** 1 Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen	**Backzeit Minuten**	**Temperatur °C**	**Einschubhöhe von unten**
Kleingebäck							
Blätterteiggebäck	*180	—	4 + 2	—	20	***190**	**3**
Käse-/Mohn-/Kümmelstangen (Apéritif-Gebäck)	*190	—	4 + 2	5.3.1	12-14	*210	3
Hefeschnecken	*170	3	4 + 2	—	15-20	***190**	**3**
Apfeltaschen	160	3	4 + 2	—	20-25	180	3
Biskuitplätzchen	*160	—	4 + 2	—	13	*180	3
Rührteiggebäck (Amerikaner)	160	3	4 + 2	—	20-30	**180**	**3**
Brandteig							
Windbeutel	190	3	4 + 2	—	30 – 40	***200**	**3**
geriebene Teige							
Apfelstrudel	160	2	—	—	55		
Schweizer Apfelwähe	—	—	—	—	35	230	2
Schweizer Käsewähe	—	—	—	—	35	230	1
Käse-Zwiebelquiche	—	—	—	—	40	230	1
Gemüsekuchen	—	—	—	—	30-40	210-220	1
Brot und Brötchen							
Rosinenbrötchen	*190	3	4 + 2	—	15 – 20	***210**	**3**
Milchbrötchen	*220–230	3	4 + 2	—	15-20	***240**	**3**
Sechskornbrot	***190**	**2**	—	—	45-50	*210	2
Heidebrot	*190	3	—	—	45-50	*210	3
Kastenweißbrot	***175**	**2**	—	—	40-45	*190	1
Fladenbrot	—	—	—	—	20-25	*230	2
Brioche (Form, 22 cm)	*160	2	—	—	20-25	*190	1
kleine Brioches a.d. Blech	*160	—	4 + 2	—	15-16	—	—
Aufläufe							
Nudelauflauf	200	2	—	—	40-45	—	—
Kartoffelgratin	200	2	—	—	60-65	**200**	**2**
Gratinieren							
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	220	3	—	—	20	—	—
Toast "Hawaii"	*250	3	—	—	5-8	—	—

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Empfohlene Garmethoden, Einschubhöhen und Temperaturen sind **fettgedruckt.** * = Vorheizen bis die Temperaturkontrollampe erlischt.

Pizzastufe

Gebäckart	Temperatur °C	Backzeit Minuten	Einschubhöhe von unten
Rührteig			
Rodon– oder Napfkuchen	160	70 – 75	1
Mürbeteig			
Quarktorte (750 g Quark, Springform, 26 cm)	150	60 – 65 + 10 Min. Nachwärme	2
gedeckte Obsttorte	170	40 – 45	2
Quarkkuchen auf dem Blech	150 – 160	45 – 55	2
Johannisbeerkuchen, Boden vorbacken Johannisbeerkuchen fertigbacken	160 160	15 30	2 2
Blätterteig			
französische Apfeltorte	170 *	40 – 45	2
Hefeteig			
Quarkkuchen	150 – 160	35 – 45	2
Pizza (Backblech)	220 *	15 – 20	1
Pizza (runde Form)	220 *	8 – 10	1
Kleingebäck			
Nußecken	160	25	1
geriebene Teige			
Spinatkuchen	190	30 – 35	2
Brot und Brötchen			
Fladenbrot	200 *	21	2
Aufläufe und Gratins			
Wirsingkrusteln	170	30	1
Makkaroni–Lauchgemüse	170	37	1
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.			

Sterilisieren

Funktion: Heißluft	Temperatur in °C	Einschub–höhe von unten	Sterilisieren bis Perlbeginn (Zeit in Minuten)	weiter–sterilisieren (Zeit in Minuten)
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150 – 160	1	35 – 45	—
unreife Stachelbeeren	150 – 160	1	35 – 45	15
Steinobst				
Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen	150 – 160	1	35 – 45	15
Gemüse				
Möhren	150 – 160	2	50	15 im ausgeschalteten Backofen: 60
Pilze	150 – 160	2	45	30 im ausgeschalteten Backofen: 60
Mixed Pickles	150 – 160	1	50	15
Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Spargel	150 – 160	2	50	80 – 120
Pflaumenmus	150 – 160 50	1	45	6 – 8 Std.

Infrarotgrillen

Grillgut Backofen jeweils 5 Minuten vorheizen	**Funktion**	**Temperatur in °C**	**Universal-pfanne** Einschubhöhe von unten	**Grillrost**	**Grillzeit in Minuten**	
4 – 8 Schweinekoteletts		275	1	4	15	10
2 – 4 Schweinekoteletts		275	1	4	12	12
marinierte Schweinesteaks		270	1	4	15	10
Filetsteak		250	1	5	5	4
4 Filetsteaks		250	1	5	6	5
2 halbe Hähnchen		250	1	4	16	16
4 halbe Hähnchen		250	1	4	25	18
1 – 4 Hähnchenschenkel		250	1	4	15	10
4 – 6 Hähnchenschenkel		250	1	4	20	10
Grillwürstchen, bis 6 Stück		250	1	5	8	8
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück		250	1	5	10	10
Bratwurstschnecken, bis 4 Stück		250	1	5	8	8
Bratwurstschnecken, bis 6 Stück		250	1	5	10	10
Toastbrot, (ohne Belag)		250	1	5	1 – 2	1 – 2
Bei allen Vorgängen Universalpfanne in Einschubhöhe 1						

Turbogrillen

Gericht	**Temperatur in °C**	**Grillrost**	**Grillzeit in Minuten**	**nach ... Minuten wenden**
Hähnchen (900 – 1000 g)	160	2	50-60	30
Universalpfanne in Einschubhöhe 1				
gefüllter Schweinerollbraten (2 kg)	160	2	90 – 95	45
Universalpfanne in Einschubhöhe 1				
Nudelauflauf	180	2	30	—
gratinierter Kartoffelauflauf	200	3	20 – 25	—
Gnocchi, gratiniert	180	3	20 – 25	—
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	3	15	—

Nützliche Tips für die Praxis

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut ist zu hell	Zu niedrige Temperatur	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen
	Falsches Formenmaterial	Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Termperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken.	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

Wenn etwas nicht funktioniert ....

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Einbauherd funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion nicht warm	Temperaturwähler nicht eingestellt	Temperaturwähler der Zubereitung entsprechend einstellen
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen - s. Seite 13
88.88 blinkt in der Elektronikuhr	Stromausfall	Tageszeit neu einstellen

⚠ Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen. Elemente des Gerätes dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

Wenn Sie mit diesen Tips Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich an bitte an den Kundendienst oder Ihren Installateur.

Reinigung und Pflege

⚠ Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.

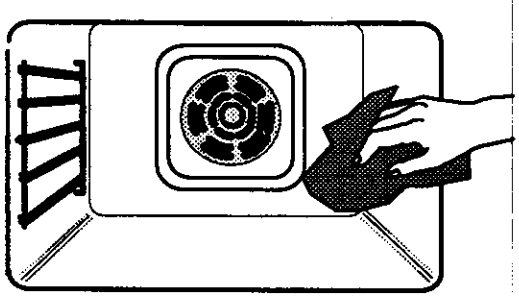
Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

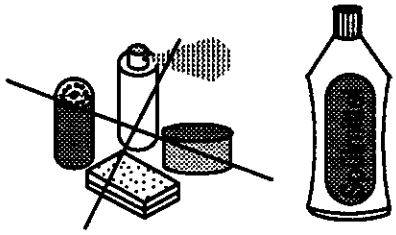
Cleanemail-Backofen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig in handwarmem oder kaltem Zustand um wiederholtes Festbrennen von Fettspritzern und Verschmutzungen zu vermeiden.

Der Backofen-Innenraum wird mit warmem Wasser und Spülmittel und einem Schwamm oder Tuch ausgewaschen. Stärkere Verschmutzungen zuerst einweichen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.

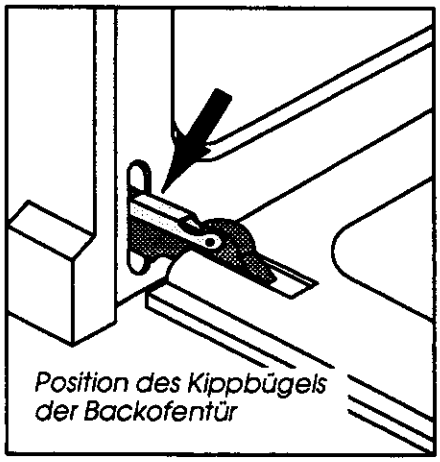
Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel, Backofensprays oder Stahlwatte. Sollten Sie trotzdem Backofenspray verwenden, so beachten Sie, daß manche Mittel schädlich sind für die Emailoberfläche.





Back-/Brat-/Grillrost, Backbleche, Universalpfanne und Einschubleisten

mit warmer Spülmittellauge reinigen, bei starker Verschmutzung vorher einweichen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.



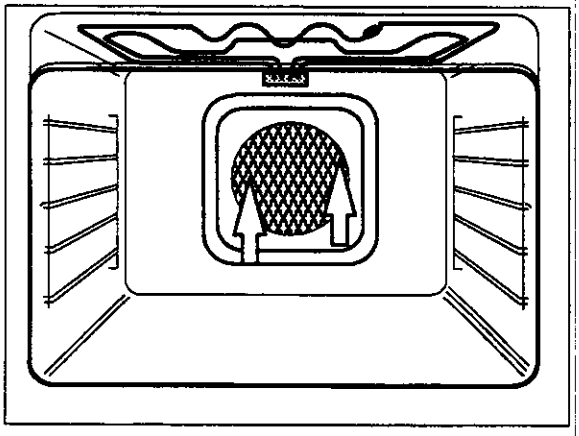
Position des Kippbügels der Backofentür

Schalterblende und Backofentür

⚠ Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Die Schalterblende und die Backofentür werden mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger gesäubert und trockengewischt. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

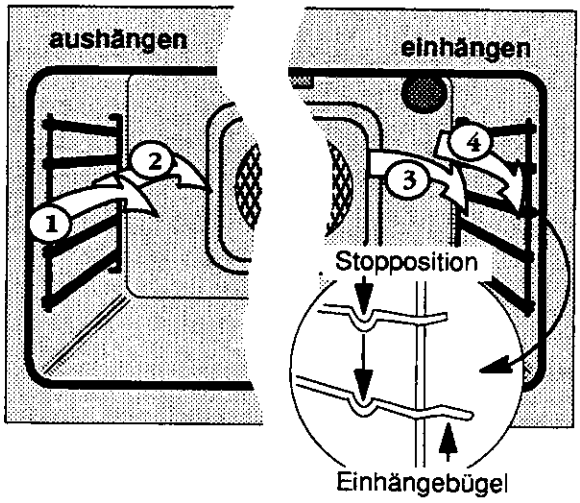
Achten Sie unbedingt darauf, daß der Kippbügel des Backofen-Türscharniers immer in der Ausgangsposition am Backofenrahmen aufliegt.



Fettfilter

Waschen Sie den Edelstahl–Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste in heißer Spülmittellauge oder einfach in der Geschirrspülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung in z.B. heißer IMI–Lösung einweichen und wirken lassen.

Aus– und Einbau der Einschubleisten



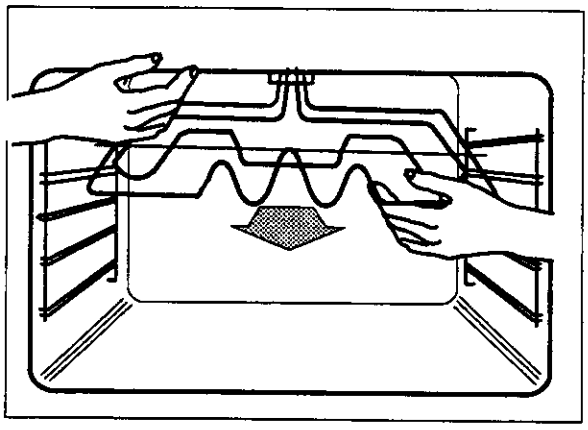
Zur leichteren Reinigung des Backraumes können Sie die Einschubleisten aus dem Backofen heraus nehmen.

Herausnehmen: Zuerst den vorderen senkrechten Stab (1) nach hinten drücken und gleichzeitig an den mittleren Stäben zur Backofenmitte hin aus der Bohrung in der Seitenwand ziehen. Dann den hinteren Einhängebügel (2) herausnehmen

Wieder einhängen: Hinteren Einhängebügel einstekken (3), dann den vorderen Bügel in die Bohrung der Seitenwand einstecken (4) und festdrücken.

Wichtig: Achten Sie darauf, daß die Einschubleisten auf der richtigen Seite eingebaut werden. Die Stoppositionen der Einschubhöhen müssen vorne im Backofen sein und nach unten zeigen.

Abklappbare Deckenheizkörper

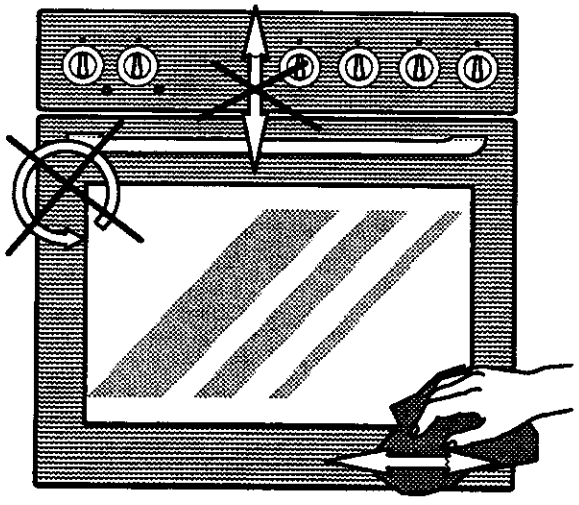


Die Heizkörper an der Backofendecke können zur leichteren Reinigung schräg nach unten geklappt werden.

Legen Sie die Daumen beider Hände rechts und links an den Backofenaußenrahmen, greifen Sie dann mit den Fingern in die vorderen Biegungen der Heizkörper und ziehen diese nach vorne aus ihrer Befestigung. Die Heizkörper lassen sich nun nach unten schräg absenken und Sie können die Backofendecke reinigen.

Nach der Reinigung die Heizkörper wieder nach oben bewegen, wieder mit Fingern und Daumen anziehen und in die Befestigung einrasten.

Geräte mit Edelstahl–Außenfläche



⚠ Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, daß das Edelstahl–Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.

Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl–Mitteln (z.B. Sidol–Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix).

Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs– und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche naß abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.

Installationsanweisung

⚠ **Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluß ist auf Seite 26 als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.**

Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts–Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

Einbau in Küchenmöbel

⚠ Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

Der Berührungsschutz gemäß VDE–Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein.

Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.

Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 95 °C haben.

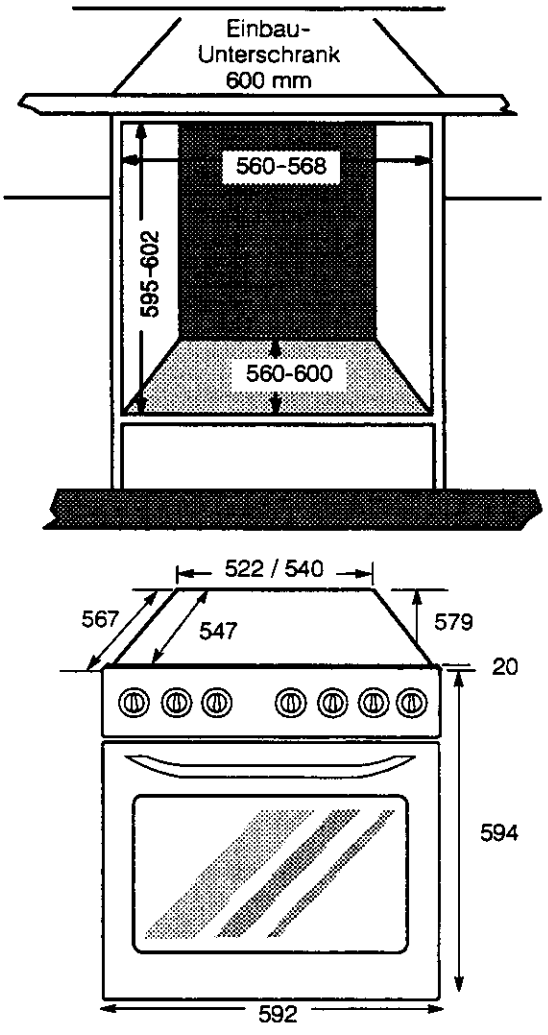
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y: dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

Einbaumaße

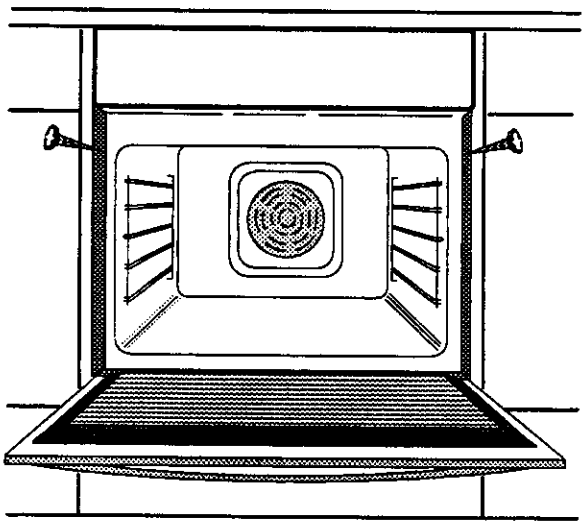
Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.



Einbau

Nach fertiggestelltem Elektroanschluß wird der Einbauherd in den Einbauschrank eingeschoben und ausgerichtet. Die im Beipack mitgelieferten Schrauben in die Kunststoffhülsen rechts und links seitlich im Backofenrahmen einstecken und das Gerät im Einbauschrank festschrauben.

Achten Sie bitte beim Einbau auf unbedingte Standfestigkeit und Kippsicherheit des Einbauschrankes.



Elektroanschluß

Der Elektroanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE–Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlußschema entsprechend anzuschließen. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild – also die Nennspannung des Gerätes – mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Backofenrahmen, links unten, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. LS–Automat, FI–Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV–F oder höherwertig verwendet werden.

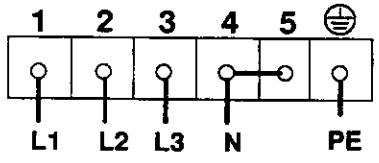
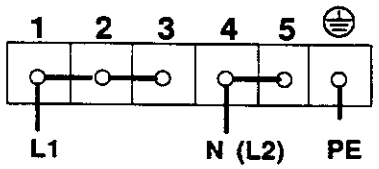
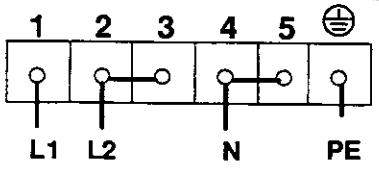
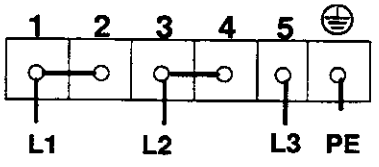
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einer Abdeckung.

Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden.

Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.

Abschließend ist die Anschlußleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung einzusetzen und festzuschrauben.

Anschlußmöglichkeiten

	400 V 3N ~
	(DK) må ikke bruges i 230 V~ (GB) 240 V~)
	400 V 2 N ~ (DK) gældende installationsforeskrifter skal overholdes
	230 V 3 ~

Phasenbezeichnungen:
L1, L2, L3 (entspricht R, S, T).
Mittelpunktleiter: N (entspricht Mp).
Schutzleiter: PE (entspricht SL)

Anschluß der Kochstelle

• Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. aufgetretene Transportschäden. Nur einwandfreie Elemente einbauen!

• Beim Einbau von Einbaukochfeldern und –mulden muß die vordere Traverse des Einbauschrankes entfernt werden, damit die abstrahlende Wärme ungehindert abziehen kann.

• Die Ausschnittmaße für die Öffnung in der Arbeitsplatte und die Maßangaben und Hinweise für die Montage der Befestigungsklammern entnehmen Sie bitte der Montageanweisung von Kochmulde oder Kochfeld.

• Einbaukochfelder oder –mulden werden üblicherweise über einem Einbauherd oder Einbauschaltkasten montiert. Bei Einbau mit einem Schaltkasten ist ein Zwischenboden erforderlich. Damit ist der VDE–geforderte Berührungsschutz sichergestellt.

• Wird die Kochstelle davon abweichend montiert, d.h. ohne den unmittelbar darunter eingebauten Herd oder Schaltkasten, so ist folgendes zu beachten:

Der Abstand unter der Kochstelle zum Möbelteil muß mindestens 130 mm betragen. Wenn erforderlich, Isolierung anbringen. Schubladen dürfen nicht unter der Kochstelle montiert werden.

Der unter der Kochstelle liegende Raum muß an allen Seiten verschlossen sein, so daß die Unterseite der Kochstelle nicht mehr zugänglich ist.

• Beim Einbau von Kochstellen, die von vorgenannten Konstruktionsmerkmalen abweichen, ist die Installationsanweisung dieser Kochstelle zu beachten.

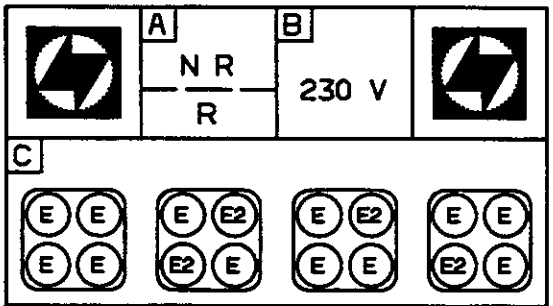
• Auf der Backofenverkleidung befinden sich zwei 14–polige Steckbuchsen für die Kochzonen oder –platten. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker der Kochstelle gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.

⚠ Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende, Backofentür und Kochstelle.

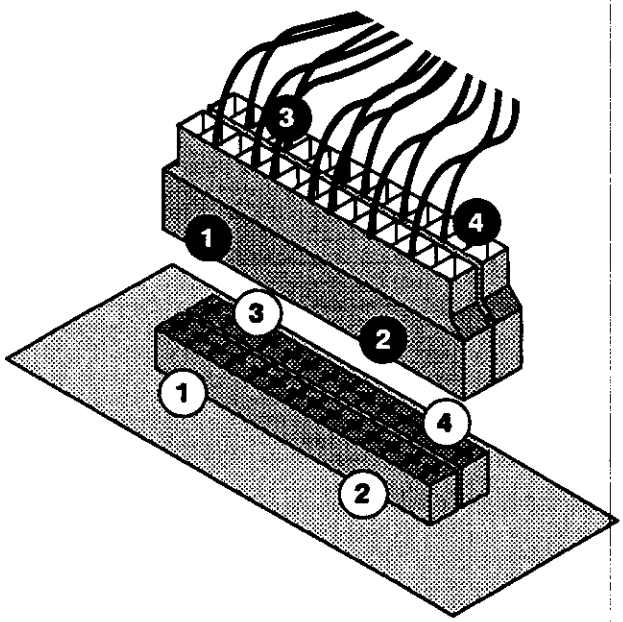
Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind die Kochzonen oder –platten, die Backofenfunktionen und die Temperatur zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.

Einbauherde und Einbaukochstellen sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und auf der Kochmulde gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.
Bitte überprüfen Sie:
Feld A – die Ausstattung mit (R) oder ohne (NR) Restwärmeanzeige
Feld B – die Nennspannung der Kochstelle
Feld C – die Kochzonen oder –platten:

Der Ausstattungshinweis auf dem Aufkleber der Kochstelle muß mit einer Abbildung übereinstimmen.



ACHTUNG !
Um Sicherheit und fehlerfreie Funktion zu gewährleisten, dürfen ausschließlich Kochstellen angeschlossen werden, bei denen in jedem Feld A, B und C eine der Angaben übereinstimmt.



Die Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 sind auf den Stekkern und am Boden neben den Einsteckbuchsen eingeprägt

DATENBLATT ELEKTRO-EINBAUHERD **JEH 520**

Technische Daten :

Geräte-Außenmaße

Breite	592/540 mm
Höhe	594/579 mm
Tiefe	547/567 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1010 mm

Backofen-Innenmaße

Breite	408 mm
Höhe	310 mm
Tiefe	407 mm
Volumen	51.4 l

Gesamtgewicht netto ..... 33,5 kg

Leistungsaufnahme:

Oberhitze	1000 W
Unterhitze	1000 W
Rückwandheizkörper	2400 W
Infrarotgrill	1900 W
Großflächengrill	2900 W
Turbogrill	1900 W
Pizzastufe	3400 W
Gehäusekühlung	30 W
Backofenventilator	30 W
Backofenbeleuchtung	25 W

Heizkörperspannung .... 230 V ~

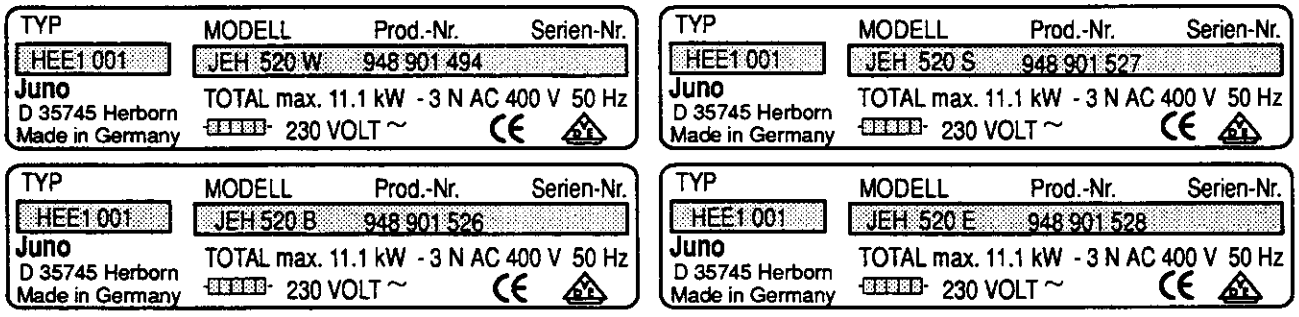
Gesamtanschlußwert max .. 11.100 W
(incl. Kochfeld oder -mulde)

Typenschild

Bitte tragen Sie die Seriennummer Ihres Gerätes in das entsprechende Typenschild ein und geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil– oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen.

Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen, links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.



Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift